



MAREBLU SVELA ON-LINE LA CARTA D'IDENTITÀ DEI PROPRI PRODOTTI

Su www.mareblu.it è ora possibile tracciare la filiera di ogni singola confezione Mareblu, dal mare alla tavola. La logica è quella della totale trasparenza nella comunicazione al consumatore, che potrà così verificare in prima persona le origini e l'eccellenza del prodotto da lui scelto.

Milano, 20 febbraio 2014 - In un'ottica di totale trasparenza, **Mareblu** - società del **Gruppo MWBrands** e secondo marchio nelle conserve ittiche sul mercato italiano - offre un nuovo servizio a tutti i suoi consumatori. Sul sito Web www.mareblu.it, in un'apposita sezione raggiungibile con facilità dalla homepage, è infatti oggi possibile **tracciare l'origine e la qualità del tonno e degli altri prodotti Mareblu (sgombri e sardine)**.

Come spiega **Giovanni Battista Valsecchi**, Direttore Generale di Mareblu, «*Il tonno da noi prodotto arriva sulla tavola dei consumatori dotato di una vera e propria **carta d'identità**. Questa carta - in forma di codici alfanumerici - è riportata direttamente su ogni lattina Mareblu: la nostra azienda gestisce e presidia costantemente **ogni fase del processo produttivo**, dalla pesca, alla lavorazione, fino all'inscatolamento. Noi di Mareblu, infatti, lavoriamo il tonno direttamente sul luogo di pesca, in modo da avere una **filiera corta** che ci permetta di offrire al mercato un prodotto di **qualità eccellente**».*

La **normativa** attualmente vigente in Italia prevede per i produttori l'obbligo di specificare su ogni lattina di tonno informazioni come la **data di scadenza**, il **luogo** e lo **stabilimento di produzione** (meglio, di inscatolamento) e il **codice lotto**, che consente all'azienda di avere tracciabilità commerciale del prodotto stesso.

In questo panorama, Mareblu si distingue perché riporta in maniera chiara e comprensibile ai consumatori su ogni scatoletta di tonno molte altre informazioni, oltre a quelle obbligatorie. Nel dettaglio:

- **luogo di pesca:** Oceano Indiano o Oceano Atlantico
- **specie di tonno:** "Yellowfin", quindi tonno pinne gialle (è la varietà più pregiata: si trova nei mari tropicali e subtropicali) o "Skipjack", tonno di taglia più piccola, presente nelle acque equatoriali
- dati della **barca** che ha effettuato la battuta di pesca
- **informazioni di prodotto dettagliate**, codificate in forma alfanumerica, come ad esempio il tipo di lavorazione, il liquido di governo in cui è conservato il prodotto (olio di oliva, olio extravergine o al naturale) e informazioni relative alla linea di produzione dello specifico stabilimento.

Da oggi però, **per ogni consumatore sarà ancora più semplice tracciare l'origine di un prodotto Mareblu**.

Dall'apposita sezione del sito Web www.mareblu.it è sufficiente compilare i **quattro campi del form**, scegliendo il **tipo di pesce** (tonno, sgombro o sardina), riportando i dati corrispondenti al **luogo di pesca**, al **codice scatoletta** e al **codice a barre**, tutti presenti sulla confezione e, **in tempo reale**, il consumatore visualizzerà una scheda con la storia del tonno contenuto nella lattina da lui acquistata e una gustosa ricetta degli chef Mareblu che suggerisce come cucinarlo.

Ufficio stampa:
Binario Comunicazione
Viale Fratti, 14 - 43100 - Parma
Davide Paterlini - +39 345.5769937 - dpaterlini@binariocomunicazione.it

Mareblu s.r.l.
Via dei Missaglia, 97 - 20142 - Milano Italy
www.mareblu.it - facebook.com/tonnomareblu



«In un momento in cui si dibatte molto delle origini e della qualità dei prodotti alimentari che vengono portati sulla tavola, abbiamo voluto sposare la logica della totale **trasparenza nella comunicazione al consumatore finale**. Da questo punto di vista, siamo sempre stati una realtà all'avanguardia, avendo optato da tempo per un'**etichettatura** il più possibile esaustiva. Ora, on-line, la completezza informativa si sposa con la **chiarezza**: i codici alfanumerici riportati sulla lattina si traducono in una **scheda** discorsiva, comprensibile a tutti. L'idea è quella di far conoscere la provenienza delle materie prime con cui sono fatti i prodotti Mareblu, permettendo a chiunque di ripercorrere a ritroso la filiera, dalla tavola alle acque dell'oceano. Il tutto comodamente, utilizzando un pc, un tablet o uno smartphone».

Mareblu, secondo marchio nelle conserve ittiche sul mercato italiano, è una società del Gruppo MWBrands, multinazionale leader europea nelle conserve ittiche con quattro stabilimenti di lavorazione e produzione (Francia, Portogallo, Ghana e Mahè-isole Seychelles) e otto pescherecci di proprietà. Il Gruppo ha cinque Business Unit: Francia (Petit Navire), Regno Unito (John West Foods, Liverpool), Irlanda (John West Foods ISI, Dublin), Olanda (John West Foods, Utrecht) e Italia (Mareblu, Milano). MWBrands è organizzata secondo un modello di business integrato verticalmente, che prevede il controllo diretto su tutte le fasi produttive, dalla pesca all'inscatolamento negli stabilimenti di proprietà. Il numero degli addetti del Gruppo è pari a 5.500 unità. Il fatturato di Gruppo MWBrands 2012 è pari a 601,9 milioni di euro.

Ufficio stampa:
Binario Comunicazione
Viale Fratti, 14 - 43100 - Parma
Davide Paterlini - +39 345.5769937 - dpaterlini@binariocomunicazione.it

Mareblu s.r.l.
Via dei Missaglia, 97 - 20142 - Milano Italy
www.mareblu.it - facebook.com/tonnomareblu